PARRILLA

GEORGE FOREMAN®

ELIMINA LA GRASA



MANUAL DEL USUARIO

Modelos

GR10ABWV
GR10ABWI
GR10ABWC
GR10ABWR
GR10ABWG
GR10AWHT

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- ❑ Por favor lea todas las instrucciones.
- ❑ No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- ❑ A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- ❑ Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- ❑ Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- ❑ No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- ❑ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- ❑ No use este aparato a la intemperie.
- ❑ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- ❑ No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- ❑ Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- ❑ Para desconectar, retire el enchufe de la toma de corriente.
- ❑ Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

Otras advertencias importantes

1. ***PRECAUCIÓN: Este aparato genera calor y deja escapar vapor cuando está en uso. Se deben tomar precauciones para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a personas o cosas.***
2. Antes de usar o limpiar este aparato eléctrico, los usuarios deben leer y entender bien las instrucciones dadas en el Manual del Usuario.
3. Deje suficiente espacio libre alrededor del artefacto cuando esté en uso para permitir la circulación de aire. No deje este aparato muy cerca de cortinas, papeles o revestimientos de paredes, ropa, toallas de cocina u otros materiales inflamables mientras esté en uso.
4. No desatienda el aparato mientras esté usándolo.
5. Este aparato genera calor, no lo use abierto.
6. Si este aparato comienza a funcionar mal cuando esté en uso, desenchufe el cordón de la toma de corriente inmediato. No use ni trate de reparar el aparato si no funciona bien.

Enchufe polarizado (Solamente en los modelos de 120V)

Este aparato eléctrico tiene un enchufe polarizado (una patilla es más ancha que la otra): Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, hay una sola manera de colocar este enchufe en una toma de corriente polarizado. Si el enchufe no calza bien en la toma de corriente, hay que darlo vuelta. Si aún así no encaja bien, comuníquese con un electricista idóneo. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.

Instrucciones para el cordón corto

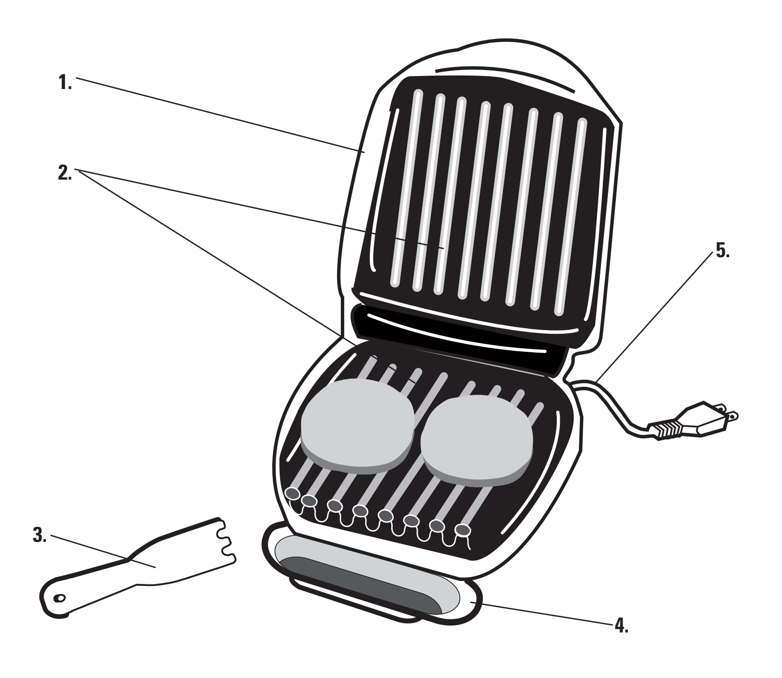
Este aparato viene con un cordón corto para evitar que se enrede o que alguien pueda tropezar con el mismo. Hay cordones eléctricos desmontables más largos o cables prolongadores que se pueden utilizar con esta unidad, siempre y cuando se lo haga con cuidado.

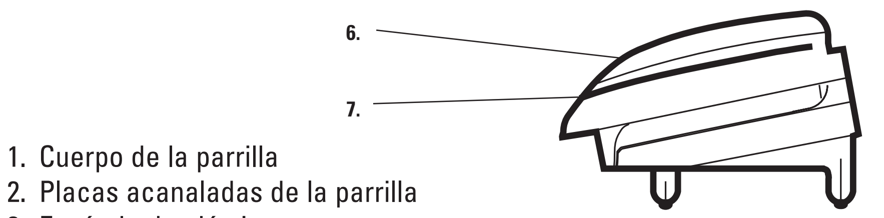
Si se usa un cordón desmontable más largo o un cable prolongador, (1) la clasificación eléctrica indicada del cable prolongador debe ser equivalente, como mínimo, a la clasificación eléctrica del aparato y (2) el cable más largo debe estar acomodado de manera tal que no cuelgue de la mesa o “encimera” para que los niños no puedan tirar de él ni tropezarse por accidente.

PRECAUCIÓN: Para evitar que pasen los plastificantes de la encimera o mesa u otro tipo de mueble, coloque posavasos o manteles individuales que **NO SEAN PLÁSTICOS** entre el aparato y la superficie de la encimera o mesa.

Si no lo hace, es probable que se oscurezca o que se produzcan manchas permanentes o descoloraciones.

Conozca su parrilla





1. Cuerpo de la parrilla
2. Placas acanaladas de la parrilla
3. Espátula de plástico
4. Bandeja colectora
5. Cordón
6. Tapa del calentador para panecillos **(menos el Modelo GR10AWHT)**
7. Cierre de la tapa **(menos el Modelo GR10AWHT)**

Uso de su parrilla de George Foreman®

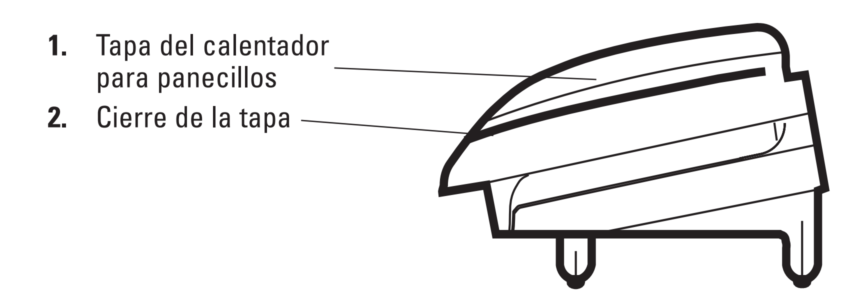
1. Antes de usar la parrilla por primera vez, limpie la superficie de las placas acanaladas con un trapo húmedo para quitar el polvo.
2. **Precalentamiento:** Cierre la tapa y enchufe el cordón en una toma de corriente. Deje que la parrilla se caliente durante unos 3 a 5 minutos.
3. Use una agarradera para levantar la tapa con cuidado.
4. Deslice la bandeja colectora de grasa debajo de la parte delantera de la unidad.
5. Coloque con cuidado los ingredientes que desee cocinar en la placa acanalada inferior.
6. Cierre la tapa y deje que la comida se cocine el tiempo necesario. (Consulte algunas sugerencias en la sección Recetas que se encuentra en la parte de atrás de este libro.) ***No desatienda el aparato mientras esté usándolo.***
7. La comida estará cocida después del tiempo de cocción adecuado.
8. Use una la agarradera para levantar la tapa con cuidado.
9. Retire la comida con la espátula de plástico provista. Siempre use utensilios de plástico o de madera para no rayar la superficie antiadherente. Nunca use pinzas de metal, tenedores o cuchillos ya que podría dañar la capa protectora de las placas acanaladas.
10. Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que la parrilla se enfríe.
11. Una vez fría, puede retirar y vaciar la bandeja colectora. **Asegúrese de que el líquido se ha enfriado antes de retirar la bandeja colectora.**

Uso del calentador para panecillos

(menos el Modelo GR10AWHT)

Las parrillas viene con un calentador para panecillos. Se puede utilizar para calentar diferentes tipos de panes (panecillos para hamburguesas, bollos para el desayuno, bollos dulces, tortillas mexicanas, pan árabe, bollos en forma de rosquilla en rebanadas y pequeños “croissants” o medialunas). Por ejemplo, si va a servir hamburguesas, puede colocar el pan dentro del calentador para panecillos mientras se cocina la carne. ***RECUERDE: Se debe usar el calentador para panecillos únicamente para calentar panes. No es para cocinar ni para asar comidas.*** Tampoco debe utilizarse para descongelar.
El calentador de panecillos no tiene capacidad para panes muy grandes. Si el pan es demasiado grueso, tendrá que cortarlo en dos para que quepa.

Cómo usar el calentador para panecillos:



1. Levante el cierre de la tapa donde dice “LIFT TO OPEN” (levante para abrir).
2. Coloque el pan en el calentador para panecillos.
3. Una vez que haya colocado el pan, levante el cierre, baje la tapa y enganche el cierre. ***NUNCA FUERCE LA TAPA PARA CERRARLA. Para cerrar la tapa, apriete suavemente.***
4. Para calentar bien el pan, déjelo en el calentador de 2 a 3 minutos. Le tomará más tiempo calentar aquellos panes que hayan estado en el refrigerador.

PRECAUCIÓN: El calentador para panecillos utiliza el mismo interruptor que la parrilla. Si desea calentar pan, pero no desea cocinar en la parrilla, recuerde que la parrilla estará encendida y muy caliente.

ADVERTENCIA: No utilice el calentador para panecillos para mantener la comida caliente (como carnes, verduras, papas, etc.).

EL CALENTADOR PARA PANECILLOS ES PARA PANES ÚNICAMENTE.

Tabla de tiempos de cocción sugeridos

	Vuelta y Vuelta 63°C (145°F)	A punto 71°C (1560°F)	Bien cocido 76°C (170°F)
Filete de salmón	2 1/2 min.	3 min.	4 1/2 min.
Bistec de salmón	4 min.	6 min.	10 min.
Peces espadas	7 min.	9 min.	10 min.
Bistec de atún	6 min.	8 min.	10 min.
Pescado blanco	4 min.	5 1/2 min.	7 min.
Camarones	1 1/2 min.	2 1/2 min.	3 1/2 min.
Hamburguesas de pavo, 115 g			5 min.
Hamburguesas de pavo, 225 g			6 min.
Lomo de cerdo	4 min.	5 min.	6 min.
Hamburguesas, 115 g	7 min.	8 min.	9 min.
Hamburguesas, 225 g	8 min.	9 min.	10 min.
Pechuga de pollo (deshuesada, sin piel)			9 min.
Hamburguesas de pavo congeladas, 115 g			6 min.
Hamburguesas de pavo congeladas, 225 g			11 min.
Salchicha	3 min.	4 min.	5 min.
Salchicha para desayuno (tajadas de 1,91 cm)	5 min.	6 min.	7 min.
Carne de res para fajitas (tiritas de 1,27 cm)	1 1/2 min.	2 min.	2 1/2 min.
Chuleta de res	8 min.	9 min.	10 min.
Bistec	4 min.	7 min.	10 min.
Falda o matambre	7 min.	8 min.	10 min.
Cebollas y pimientos (pinte con aceite de oliva)		8 1/2 min.	

NOTA: La mayoría de las carnes son de 2,5 cm de espesor. Las aves deben alcanzar una temperatura de 76 ºC (170 ºF) para estar bien cocidas. Estas son sólo recomendaciones. El tiempo de cocción varía según el gusto personal y el espesor del corte. Siempre compruebe el grado de cocción y utilice ingredientes frescos o refrigerados.

RECUERDE: El Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA) recomienda cocinar la carne de res, cerdo, cordero, etc. hasta alcanzar una temperatura interna de 71 ºC (160 ºF) y la de aves hasta una temperatura interna de 76 ºC (170 ºF) a 82 ºC (180 ºF) y así eliminar cualquier riesgo de listeria o de Escherichia coli. Cuando se vuelve a calentar productos derivados de la carne o de las aves, también deben alcanzar una temperatura interna de 73 ºC (165 ºF).

Instrucciones para el mantenimiento

PRECAUCIÓN. Para evitar quemaduras, deje que la parrilla se enfríe por completo antes de limpiarla.

1. Antes de limpiar, desenchufe la parrilla de la toma de corriente y deje que se enfríe.
2. ***Limpieza del interior:*** Coloque la bandeja colectora debajo de la parte delantera de la parrilla. Utilice la espátula diseñada especialmente para quitar cualquier exceso de grasa o de comida. Limpie las placas acanaladas con toallas de papel absorbente o con una esponja. Los restos caerán sobre la bandeja colectora.
3. ***Residuos difíciles de limpiar:*** Use una esponja mojada para limpiar las placas acanaladas mientras la parrilla esté tibia.
4. Vacíe la bandeja colectora y limpie con agua jabonosa tibia. Pase un trapo para secar.
5. ***Limpieza del exterior:*** Limpie con una esponja humedecida en agua tibia y seque con un trapo suave y seco.
6. No use lana de acero, esponjillas para fregar o limpiadores abrasivos en ninguna parte de la parrilla.
7. No la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
8. Para limpiar la superficie del calentador para panecillos, utilice un trapo o esponja limpia y húmeda. No utilice limpiadores ásperos o abrasivos.

Recetas

NOTA: Para todas las recetas, recuerde que debe colocar la bandeja colectora en la parte delantera de la **parrilla** para atrapar la grasa durante la cocción.

Salchicha del campeón sin remordimiento

Puede comenzar su día con una tortita hecha con carne de salchicha que no sólo tiene buen sabor sino que también es saludable. Esta salchicha jugosa y muy sabrosa acompañada de un bollo al estilo campestre se sirve como desayuno completo. Elija pechuga de pavo molida, la cual contiene menos grasa que la carne negra de pavo molida con piel. El pavo, en especial la carne blanca, es una buena fuente de niacina, un componente de la vitamina B, la cual es importante para mantener el sistema nervioso saludable.

1 clara de huevo ligeramente batida
80 ml de cebolla picada fina
60 ml de manzanas disecadas en trozos, o bien 1/2 taza de manzana deliciosa picada fina
60 ml taza de pan rallado sazonado
30 ml de perejil fresco
2,5 ml cucharadita de salvia molida
2,5 ml de nuez moscada
1,2 ml de pimienta negra
1 ml de pimienta de cayena
225 g de pechuga de pavo molida

- En un bol mediano, combine la clara de huevo, la cebolla, las manzanas disecadas o frescas, el pan rallado, perejil, sal, salvia, nuez moscada, pimienta negra y pimienta de cayena. Agregue la carne de pavo molida y mezcle bien.
- Divida la mezcla en ocho o nueve tortitas de 5 cm de diámetro.
- Caliente la parrilla y coloque las tortitas de a dos por vez. Cierre la tapa. Cocine 5 minutos o hasta que la carne pierda su color rosado y los jugos no tengan más color; voltee una o dos veces.
- Porciones: 8 - 9 tortitas

Esta receta es del libro "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) por Cherie Calbom.

Salchicha a la tejana de George

Una salchicha bien condimentada con un verdadero sabor a la cocina del sudoeste estadounidense. Estas salchichas para el desayuno son fabulosas cuando se las acompaña con verduras saltadas o con una salsa de tomates fresca y huevos revueltos. Compre carne de res molida sin grasa en un 90% para lograr una salchicha que sea lo más magra posible. La carne magra en un 90% tiene 9 gramos de grasa, de los cuales 4 gramos son de grasas saturadas; mientras que la carne magra en un 73% tiene 18 gramos de grasa y 7 de esos gramos son de grasas saturadas.

1 clara de huevo ligeramente batida
80 ml de cebolla picada fina
60 ml de pan rallado sazonado
60 ml de ajíes verdes cortados en cubitos
1 diente grande de ajo, picado fino
30 ml de cilantro fresco
15 ml de vinagre de sidra
7,5 ml de chile en polvo
1,2 ml de sal
1 ml de pimienta de cayena
225 g de carne magra de res molida

- En un bol mediano, combine la clara de huevo, cebolla, pan rallado, ají verde, ajo, cilantro, vinagre, chile en polvo, sal y pimienta de cayena. Agregue la carne molida y mezcle bien.
- Divida la mezcla en ocho o nueve tortitas de 7,5 cm de diámetro.
- Caliente la parrilla durante unos 3 a 5 minutos y coloque las tortitas en la parrilla de a dos por vez. Cierre la tapa.
- Cocine durante 5 minutos, o hasta que la carne pierda su color rosado y los jugos no tengan más color; voltee una o dos veces.
- Porciones: 8 tortitas

Esta receta es del libro "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) por Cherie Calbom.

Poderosa hamburguesa de George Foreman®

Una sabrosísima hamburguesa que realmente sabe mejor que todas las otras hamburguesas de carne. Vale la pena una buena comida con poco contenido de carne. Para reducir las grasas saturadas de una hamburguesa, puede disminuir la cantidad de carne y suplirla con ingredientes vegetales. A esta receta se han agregado pan rallado y verduras picadas. También puede probar con arroz cocido, otros granos o cereales. Además, elija bollos de trigo integral; por lo general contienen un gramo menos de grasa que los bollos comunes o aquellos con calorías reducidas.

Si no puede conformarse con una hamburguesa sin queso, el queso suizo tiene 8 gramos de grasa por onza de queso, es decir, un gramo menos de grasa que el queso Cheddar, el Americano o el Monterey Jack que contienen 9 gramos. No obstante, los quesos con calorías reducidas como el Cheddar o el suizo contienen la mitad de grasa: 4 gramos por onza. La mostaza contiene 1 gramo de grasa por cucharada, mientras que la misma cantidad de mayonesa contiene 11 gramos de grasa.

Cubra la hamburguesa con lechuga de hoja oscura, repollo rallado, cilantro fresco, albahaca o espinaca.

60 ml de verduras picadas como cebollas amarillas, cebollines, calabacines italianos, perejil (puede estar saltado).
60 ml de pan rallado sazonado
340 g de carne magra de res molida

- En un bol mediano, combine las verduras con el pan rallado. Agregue la carne molida y mezcle bien.
- Divida la mezcla en cuatro tortitas de 10 cm de diámetro.
- Caliente la parrilla durante unos 3 a 5 minutos y coloque las tortitas en la parrilla de a dos por vez.
- Cierre la tapa y cocine 5 a 6 minutos o hasta que la carne pierda su color rosado y los jugos no tengan más color; voltee una vez.
- Porciones: Para 4 personas

Esta receta es del libro "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) por Cherie Calbom.

Vegetales a la parrilla

6 rodajas de berenjena de 1,5 cm (o use 2 berenjenas pequeñas)
2 cebollas pequeñas, en rodajas de 1,5 cm
2 tomates pequeños, en cubos
2 calabacines italianos pequeños, en rodajas
4 dientes de ajo, pelados y cortados
4 a 6 champiñones, en rodajas
15 ml de aceite de oliva (optativo)

- Caliente la parrilla durante unos 3 a 5 minutos. Si lo desea, este es el momento para untarla con aceite de oliva.
- Agregue la berenjena cortada en rodajas y el ajo, cubra y cocine 3 minutos.
- Agregue las rodajas de cebolla, calabacines italianos y champiñones. Cubra y cocine 3 a 5 minutos.
- Retire las rodajas de berenjena, calabacines italianos y champiñones y coloque en un plato.
- Agregue los tomates a la cebolla y el ajo. Cubra y cocine un minuto.
- Retire y sirva sobre las berenjenas, calabacines y champiñones.
- Porciones: Para 2 a 4 personas

Sirva como acompañamiento para carnes y pastas. O bien, rellene un pan árabe o francés para preparar un sandwich de verduras a la parrilla.

Chuletas de cordero con romero

4 chuletas de cordero, paleta o lomo
10 ml de romero fresco picado (o 2,5 ml de romero seco)
pimienta negra molida, a gusto

- Cubra las chuletas con romero y pimienta
- Caliente la parrilla durante unos 3 a 5 minutos.
- Cierre la tapa y cocine 5 minutos si desea una chuleta con centro rosado y 7 minutos si la desea bien cocida.
- Sirva inmediatamente.
- Porciones: Para 4 personas

Pechugas de pollo con mostaza y limón

30 ml de mostaza
30 ml de vinagre balsámico
45 ml de jugo de limón
2 dientes de ajo picados
5 ml de paprika
4 pechugas de pollo de 170 g sin piel

- Caliente la parrilla durante unos 3 a 5 minutos.
- Mezcle los primeros 5 ingredientes
- Agregue las pechugas de pollo y deje marinar por lo menos media hora en el refrigerador.
- Coloque las pechugas de pollo marinadas en la parrilla y cierre la tapa. Cocine durante 3½ minutos.
- Retire y sirva.
- Porciones: Para 4 personas

Lenguado con tomates

10 ml de aceite de oliva o vino rojo (optativo)
2 cebollas pequeñas cortadas en cubos
2 dientes de ajo picados
2 tomates chicos picados
30 ml de albahaca fresca picada o 2,5 de albahaca seca
15 ml de perejil fresco picado
15 ml de pimienta molida
15 ml de jugo de limón
455 g de filete de lenguado o cualquier otro filete de pescado blanco

- Caliente la parrilla durante unos 3 a 5 minutos.
- Salte la cebolla y el ajo en aceite o vino durante 2 minutos, revuelva de vez en cuando.
- Agregue el tomate, la mitad de las hierbas y un poco de pimienta molida. Coloque el pescado sobre la mezcla, agregue el jugo de limón y el resto de las hierbas.
- Cubra y cocine 2 a 3 minutos.
- Retire el pescado y las verduras y coloque sobre un plato. Si han caído jugos en la bandeja colectora, viértalos sobre el filete.
- Sirva con pan fresco o con arroz.
- Porciones: Para 3 a 4 personas

Bistec al estilo de la Polinesia

60 ml de salsa de soja
2 dientes de ajo picados
10 ml de miel
4 bistec de 170 g

- Mezcle los primeros 3 ingredientes.
- Coloque el bistec en la mezcla y deje marinar en la refrigeradora durante aproximadamente una hora.
- Caliente la parrilla durante unos 3 a 5 minutos.
- Coloque el bistec marinado en la parrilla caliente. Cierre la tapa.
- Cierre la tapa y cocine 3 minutos, abra la parrilla y agregue el resto de la marinada o del adobo sobre los bistecs. Cierre la tapa.
- Cierre la tapa y cocine 1 minuto, abra la parrilla, retire y sirva sobre un colchón de arroz.
- Porciones: Para 4 personas

Burritos

2 cebollas pequeñas, picadas

4 dientes de ajos, finamente picados

950 ml carne molida, res desmenuzada o pollo en cubitos

600 ml salsa de chile rojo, envasada

10 ml sal

5 ml canela y cominos

- Caliente la parrilla durante unos 3 a 5 minutos.
- Agregue las cebollas y el ajo; cierre la tapa y salte durante 1 minuto.
- Agregue la carne o pollo, cierre la tapa, y cocine 3 minutos o hasta que esté bien cocida.
- Agregue la salsa de chile y las especias hasta que estén bien mezcladas y calientes.
- Retire de la parrilla.
- Porciones: 8 burritos

Coloque sobre tortillas de harina calientes, enrolle y cubra con una salsa de guacamole, crema o nata agria, queso Jack rallado.

Sugerencias

Los perritos o panchos calientes son muy fáciles de preparar.
- Caliente la parrilla durante unos 3 a 5 minutos.
- Agregue las salchichas a lo largo de la parrilla. Cierre la tapa y cocine 2½ minutos o hasta que se hayan dorado lo suficiente.

Las tortitas de papas y cebollas congeladas también son muy fáciles de preparar.
- Caliente la parrilla durante unos 3 a 5 minutos.
- Coloque las tortitas de papas y cebollas en la parrilla, cierre la tapa, y cocine la mitad del tiempo que sugiere la etiqueta del producto para cocción al horno.

Los pimientos frescos se pueden asar a la parrilla 2 o 3 minutos para después pelarlos.

Excelente también para **sandwiches de queso a la parrilla**.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

Póliza de Garantía

(Válida sólo para México)

Duración

Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.

B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.

C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail. “servicio@applicamail.com.mx

Argentina
Servicio Central Attendace
Monroe 3351 Ciudad Autónoma de Bs. As.
Buenos Aires Argentina
Tel. 0810-999-8999

Chile
Servicio Máquinas y Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 -
Las Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

Colombia
PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800 7001870

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716
223-0136

Ecuador
Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276
y los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020
2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Articulo 123 # 95 Local 109
y 112 Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. (507) 2360-236
(507) 2360-159

Perú
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza
Local 153
Diagonal Hotel Melia, Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applica-latam.com
servicio@applicamail.com.mx

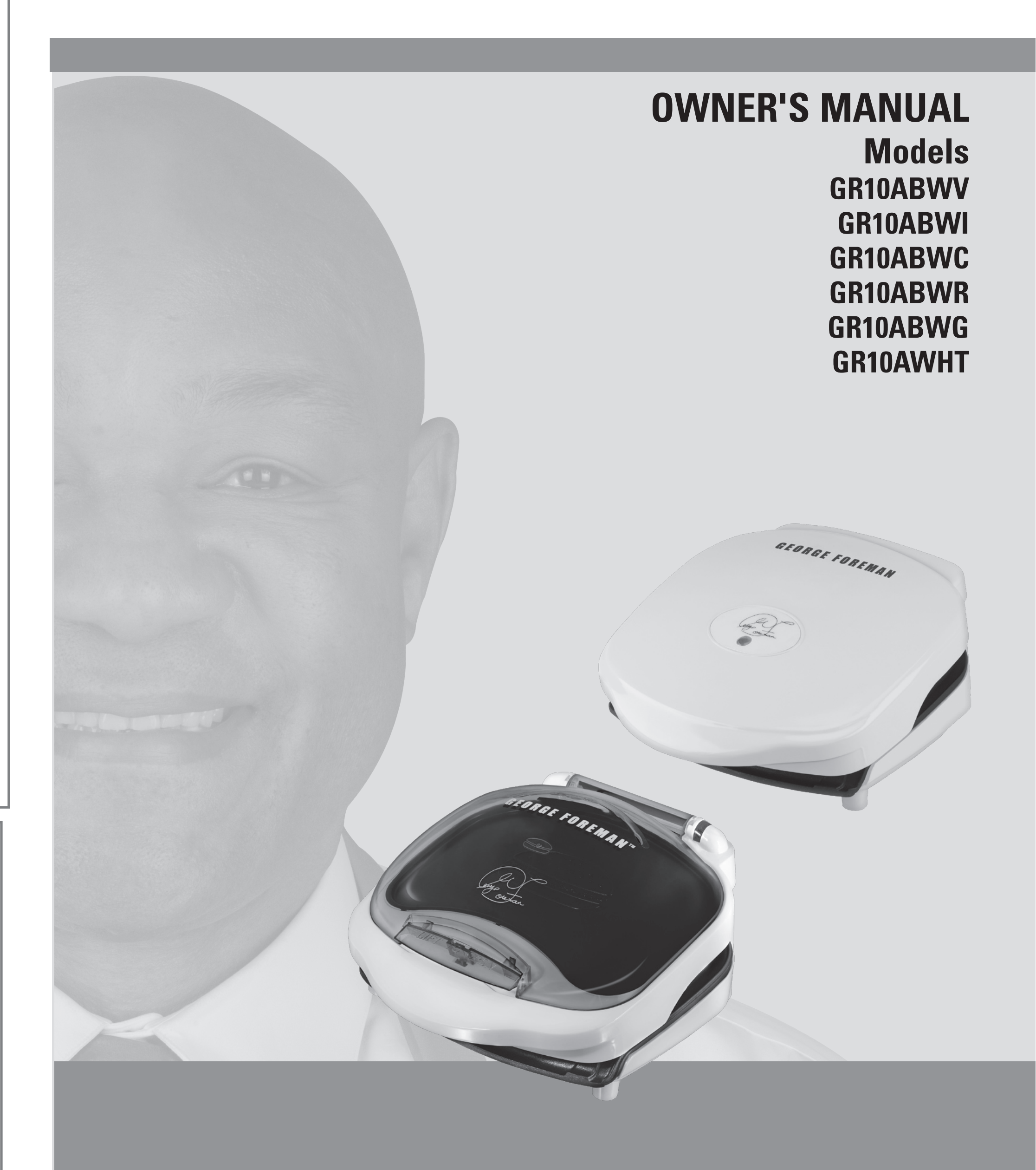
Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:
Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.
Presidente Mazaryk No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO
Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc
Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

GRILL
GEORGE FOREMAN®



OWNER'S MANUAL

Models
GR10ABWV
GR10ABWI
GR10ABWC
GR10ABWR
GR10ABWG
GR10AWHT

Please Read and Save this Use and Care Book

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- ❑ Read all instructions.
- ❑ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ❑ To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- ❑ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ❑ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- ❑ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- ❑ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ❑ Do not use outdoors.
- ❑ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ❑ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ❑ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ❑ To disconnect, remove plug from wall outlet.
- ❑ Do not use this appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Additional Important Safeguards

1. ***CAUTION: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other damage to persons or property.***
2. All users of this appliance must read and understand this Owner's Manual before operating or cleaning this appliance.
3. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. This appliance generates steam — do not operate in open position.
6. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug cord from outlet. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.

Polarized Plug (120V Models Only)

This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other):
To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Short Cord Instructions

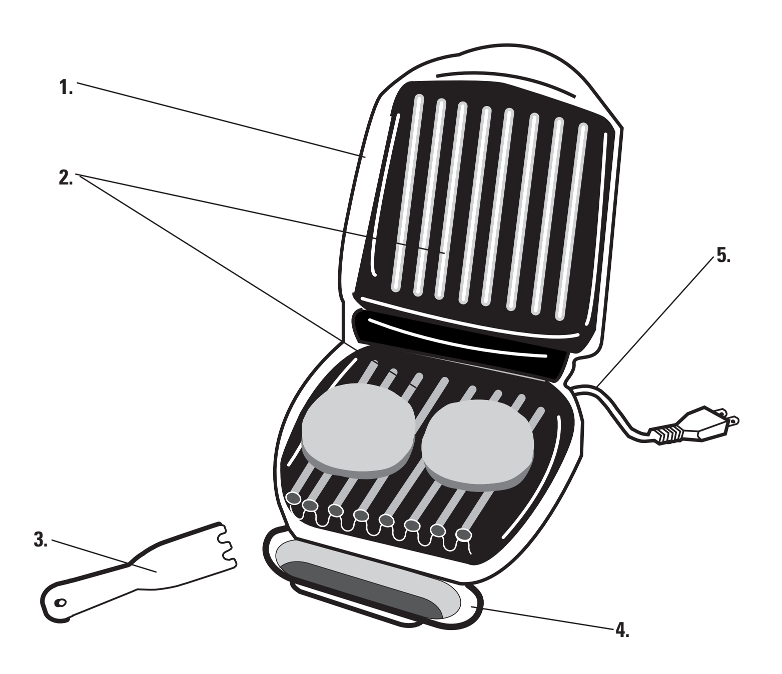
A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

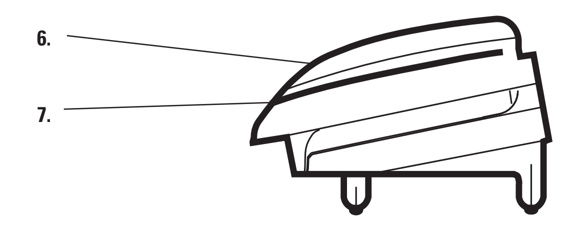
If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and (2) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

CAUTION: To prevent plasticizers to migrate from the finish of the counter top or table top or other furniture, place **NON-PLASTIC** coasters or place-mats between the appliance and the finish of the counter top or table top.

Failure to do so may cause the finish to darken, permanent blemishes may occur or stains can appear.

Getting To Know Your Grill





1. Grill body
2. Grill plates
3. Plastic spatula
4. Drip tray
5. Cord
6. Bun warmer cover **(except Model GR10AWHT)**
7. Lid latch **(except Model GR10AWHT)**

How To Use Your George Foreman® Grill

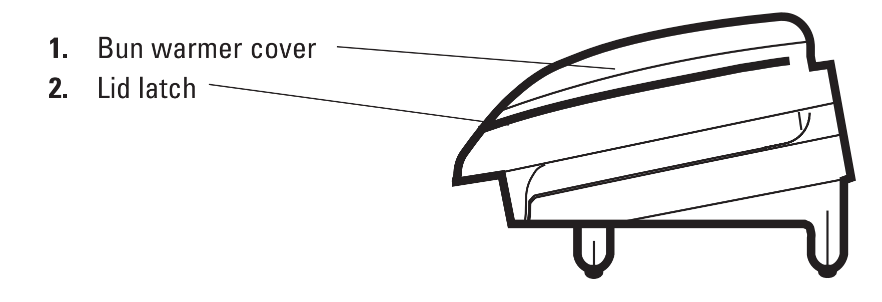
1. Before using the Grill for the first time, wipe the grill plates with a damp cloth to remove all dust.
2. **To preheat:** Close the lid and plug cord into outlet. Allow grill to preheat for 3-5 minutes.
3. Use a pot holder to carefully open the lid.
4. Slide the grease catching drip tray under the front of the unit.
5. Carefully place the items to be cooked on the bottom grill plate.
6. Close the lid and allow the food to cook for the desired time. (Consult the Recipe section at the back of this book for some suggestions.) ***Do not leave appliance unattended during use!***
7. After the desired amount of time, the food should be done.
8. Use a pot holder to carefully open the lid.
9. Remove the food using the plastic spatula provided. Be sure to always use either plastic or wooden utensils so as not to scratch the nonstick surface. Never use metal tongs, forks or knives, as these can damage the coating on the grill plates.
10. Disconnect the plug from the wall outlet and allow to cool.
11. When cool, the drip tray may be removed and emptied. **Be sure the liquid is cooled before removing drip tray.**

Using the Bun Warmer

(except Model GR10AWHT)

The grills come equipped with a bun warmer. You can use this feature to warm various kinds of bread products (hamburger buns, breakfast biscuits, English muffins, tortillas, pita bread, sliced bagels and mini croissants). For example, if you are cooking hamburgers, you can place your hamburger buns inside the bun warmer to warm them while you cook the hamburgers! ***REMEMBER: The Bun Warmer should be used to warm bread products only. It will not cook or grill any item. It is not intended for defrosting.*** The bun warmer cannot hold very thick bread products. If a bread product is too thick, you may have to cut it (butterfly) to fit.

To use the bun warmer:



1. Lift up the lid latch (where it says "LIFT TO OPEN").
2. Place the bread product inside the bun warmer.
3. When bread is in place, close the lid by lifting up on the latch, lowering the lid, and latching it into place. ***NEVER FORCE THE LID CLOSED. Press gently to close lid.***
4. Allow 2-3 minutes after the grill has warmed up to complete heating. If you are placing bread products in the bun warmer that have been refrigerated, they will take longer to warm up.

CAUTION: The bun warmer does not have a separate operation switch. If you want to warm some bread, but do not want to cook anything on the grill, please be aware that the grill will be on and will become very hot.

WARNING: Do not keep cooked food (such as meat, vegetables, potatoes, etc.) warm in the bun warmer!

THE BUN WARMER IS FOR BREAD PRODUCTS ONLY!

Suggested Cooking Chart

	Rare 145°F (63°C)	Medium 160°F (71°C)	Well 170°F (76°C)
Salmon Filet	2 1/2 min.	3 min.	4 1/2 min.
Salmon Steak	4 min.	6 min.	10 min.
Sword Fish	7 min.	9 min.	10 min.
Tuna Steak	6 min.	8 min.	10 min.
White Fish	4 min.	5 1/2 min.	7 min.
Shrimp	1 1/2 min.	2 1/2 min.	3 1/2 min.
4 oz. Turkey Burgers			5 min.
8 oz. Turkey Burgers			6 min.
Pork Loin	4 min.	5 min.	6 min.
4 oz. Burgers	7 min.	8 min.	9 min.
8 oz. Burgers	8 min.	9 min.	10 min.
Chicken Breast (boneless/skinless)			9 min.
4 oz. Frozen Turkey Burgers			6 min.
8 oz. Frozen Turkey Burgers			11 min.
Link Sausage	3 min.	4 min.	5 min.
Sliced Sausage (3/4" thick)	5 min.	6 min.	7 min.
Fajita Beef (1/2" thick slices)	1 1/2 min.	2 min.	2 1/2 min.
T-Bone	8 min.	9 min.	10 min.
NY Strip	4 min.	7 min.	10 min.
Flank Steak	7 min.	8 min.	10 min.
Onions and Peppers (brush with olive oil)		8 1/2 min.	

NOTE: Most meats were 1" thick. Poultry was cooked to 170°F (76°C,) well-done. These are recommended guidelines only. Personal taste and thickness of cut may vary cooking times. Always check for doneness and always use fresh, refrigerated foods.

PLEASE NOTE: The USDA recommends that meats such as beef, pork, lamb, etc. should be cooked to an internal temperature of 160°F (71°C) and poultry products should be cooked to an internal temperature of 170°F (76°C) - 180°F (82°C) to be sure any harmful bacteria, Listeria and Ecoli, has been killed. When reheating meat/poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165°F (73°C).

User Maintenance Instructions

CAUTION: To avoid accidental burns, allow your grill to cool thoroughly before cleaning.

1. Before cleaning, unplug the grill from the wall outlet and allow to cool.
2. ***Inside cleaning:*** Place the drip tray under the front of the grill. Using the specially designed spatula, scrape off any excess fat and food particles. Wipe the plates with absorbent paper towel or a sponge. Run off will drip into the drip tray.
3. ***Stubborn build-up:*** Use a wet sponge to wipe the plates while the grill is still somewhat warm.
4. Empty the drip tray and clean with warm soapy water. Wipe dry.
5. ***Outside cleaning:*** Wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.
6. Do not use steel wool, scouring pads or abrasive cleaners on any part of the grill.
7. Do not immerse in water or other liquid.
8. To clean the bun warmer surface, simply wipe with a clean, damp cloth or sponge. Do not use harsh or abrasive cleaners!

Recipes

NOTE: For all recipes, please remember to place drip tray in front of the grill to catch drippings from the cooking process.

The Champ's Sausage without Guilt

You can start your day with a sizzling sausage patty that not only tastes good, but is also good for you. This moist, flavorful sausage, served with a country-style biscuit, makes the complete breakfast. Choose ground turkey breast, which is lower in fat than ground turkey containing dark meat and skin. Turkey, especially the light meat, is a good source of niacin, which is an important B vitamin needed to maintain a healthy nervous system.

1 slightly beaten egg white
1/3 cup finely chopped onion
1/4 cup finely snipped dried apples or
1/2 cup finely chopped fresh red Delicious apple
1/4 cup seasoned bread crumbs
2 tbsp. snipped fresh parsley
1/2 tsp. sea salt
1/2 tsp. ground sage
1/4 tsp. ground nutmeg
1/4 tsp. black pepper
1/8 tsp. cayenne pepper
1/2 lb. lean ground turkey breast

- In a medium size mixing bowl, combine the egg white, onion, dried or fresh apples, bread crumbs, parsley, salt, sage, nutmeg, black pepper and cayenne pepper. Add the ground turkey and mix well.
- Shape the mixture into eight or nine 2-inch wide patties.
- Preheat the grill and place the patties two at a time. Close the lid. Cook for 5 minutes or until the meat is no longer pink and the juices run clear, turning once or twice.
- Yield: 8 - 9 patties

This recipe is from "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) by Cherie Calbom.

George's Sausage Texas Style

A spicy sausage with true Southwestern zip! These breakfast sausages are great served with a sautéed vegetable or fresh salsa and egg scramble. Buy 90% lean ground beef for the least-fat sausage. Ninety percent lean beef has 9 grams of fat with 4 of those grams being saturated fat; whereas 73% lean beef has 18 grams of fat with 7 of the grams being saturated.

1 slightly beaten egg white
1/3 cup finely chopped onion
1/4 cup seasoned bread crumbs
1/4 cup diced green chili peppers
1 clove (large) garlic, finely minced
2 tbsp. snipped fresh cilantro
1 tbsp. apple cider vinegar
1-1/2 tsp. chili powder
1/4 tsp. sea salt
1/8 tsp. cayenne pepper
1/2 lb. lean ground beef

- In a medium size mixing bowl, combine the egg white, onion, bread crumbs, green chili peppers, garlic, cilantro, vinegar, chili powder, salt and cayenne pepper. Add the ground beef and mix well.
- Shape the mixture into eight 3-inch wide patties.
- Preheat the grill for 3 - 5 minutes and place the patties two at a time.
- Close the lid and cook for 5 minutes or until the meat is no longer pink and the juices run clear, turning once or twice.
- Yield: 8 patties

This recipe is from "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) by Cherie Calbom.

George Foreman's PowerBurger

A flavorful hamburger that we think tastes even better than its all-meat cousin! It pays to eat meals that minimize meat. To reduce saturated fat in a typical burger, you can cut back on the amount of meat and make up for it with plant-based ingredients. Bread crumbs and chopped vegetables have been added in this recipe. You could also try cooked rice, other grains or cereal. In addition, choose whole wheat buns; they typically contain one less fat gram than regular or even reduced-calorie buns.

If you settle for nothing less than a cheeseburger, Swiss cheese is 1 gram lower in fat than Cheddar, American or Monterey Jack with 8 grams of fat versus 9 in each ounce of cheese. However, reduced fat cheeses like Cheddar or Swiss contain half the fat with 4 grams per ounce. Mustard contains 1 gram of fat per tablespoon versus a whopping 11 grams of fat in a tablespoon of mayonnaise.

Top your burger in healthful style with dark, leafy green lettuce, shredded cabbage, fresh cilantro, basil or spinach.

1/4 cup chopped vegetables such as yellow onions, green onions, zucchini, parsley (can be sautéed)
1/4 cup seasoned bread crumbs
3/4 lb. lean ground beef

- In a medium size mixing bowl, combine the vegetables and bread crumbs. Add the ground beef and mix well.
- Shape the mixture into four 4-inch wide patties.
- Preheat the grill for 3 - 5 minutes and place the patties on the grill two at a time.
- Close the lid and cook for 5 - 6 minutes or until the meat is no longer pink and the juices run clear, turning once.
- Yield: Serves 4

This recipe is from "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) by Cherie Calbom.

Grilled Vegetables

6 slices eggplant, 1/2” thick (or use 2 baby eggplants)
2 small onions, sliced 1/2” thick
2 small tomatoes, diced
2 small zucchini, sliced
4 large cloves of garlic, peeled and sliced
4 - 6 mushrooms, sliced
1 tsp. olive oil (optional)

- Preheat the grill for 3 - 5 minutes. At this time, also spread on olive oil if desired.
- Add the sliced eggplant and garlic, close the lid and cook 3 minutes.
- Add the slices of onion, zucchini, and mushrooms. Cover and cook 3 - 5 minutes.
- Remove the eggplant and zucchini and mushroom slices to a plate.
- Add tomatoes to the onion and garlic. Cover and cook for one minute.
- Remove and serve over the eggplant, zucchini, and mushrooms.
- Yield: Serves 2 - 4

Serve as an accompaniment to meat and pasta, or stuff them into a piece of pita or french bread for a grilled vegetable sandwich.

Rosemary Lamb Chops

4 lamb chops, shoulder or loin
2 tsp. fresh chopped rosemary (or 1/2 tsp dried)
ground black pepper to taste

- Coat chops with rosemary and pepper.
- Preheat the grill for 3 - 5 minutes.
- Close lid and cook for 5 minutes for medium (a hint of pink in the middle) and 7 minutes for well done.
- Serve immediately.
- Yield: Serves 4

Mustard Lemon Chicken Breasts

2 tbsp. mustard
2 tbsp. balsamic vinegar
3 tbsp. lemon juice
2 cloves garlic, minced
1 tsp. paprika
4, 6 oz. chicken breasts halved with the skin taken off

- Preheat the grill for 3 - 5 minutes.
- Mix first 5 ingredients.
- Add chicken breast and let it marinate for at least 1/2 hour in the refrigerator.
- Place marinated chicken on grill and close lid. Let cook for 3-1/2 minutes.
- Remove and serve.
- Yield: Serves 4

Sole with Tomatoes

2 tsp. olive oil or red wine (optional)
2 small onions, diced
2 cloves garlic, minced
2 small tomatoes, chopped
2 tbsp. fresh basil or 1/2 tsp. dried, chopped
1 tbsp. fresh parsley, chopped
1 tbsp. ground pepper
1 tbsp. lemon juice
1 lb. fillet of sole (or any white fish fillet)

- Preheat the grill for 3 - 5 minutes.
- Sauté the onion and garlic in oil or wine for 2 minutes, stirring occasionally.
- Add the tomato, half of the herbs and a few grinds of pepper. Lay the fish on top, add the lemon juice and remaining herbs.
- Cover and let cook for 2 - 3 minutes.
- Lift the fish and the vegetables onto a plate. If any juices have dripped into the drip tray, use as a sauce to pour on top of the fillet.
- Serve with fresh bread or rice.
- Yield: Serves 3 - 4

Strip Steak Polynesian

4 Tbsp. soy sauce
2 cloves garlic, minced
2 tsp. honey
4,6 oz. strip steaks

- Combine first 3 ingredients.
- Marinate the strip steak in the mixture for approximately one hour in the refrigerator.
- Preheat the grill for 3 - 5 minutes.
- Place the marinated strip steak onto the preheated grill. Close the lid.
- Grill for 3 minutes, open grill, add the rest of the marinade sauce to the top of the steaks. Close the lid.
- Grill for 1 minute, open grill and serve on a bed of rice.
- Yield: Serves 4

Burritos

2 small onions, chopped
4 cloves garlic, minced
4 cups ground meat, shredded beef, or chicken cubed
2-1/2 cups canned red chili sauce
2 tsp. salt
1 tsp. cinnamon & cumin

- Preheat the grill for 3 - 5 minutes.
- Add onions and garlic, close the lid, and sauté for 1 minute.
- Add meat/chicken, close the lid and cook for 3 minutes or until cooked through.
- Add red chili sauce and seasoning until mixed through and hot.
- Remove from grill.
- Yield: Makes 8 burritos

Roll into warmed flour tortilla and top with your choice of guacamole, sour cream, shredded Jack cheese.

Additional Tips

Hot Dogs are quick and easy:

- Preheat the grill for 3 - 5 minutes.
- Add hot dogs lengthwise to the grill. Close the lid and cook for 2-1/2 minutes or until desired brownness is achieved.

Self browning hash brown potato patties are also easily prepared.

- Preheat the grill for 3 - 5 minutes.
- Add hash browns on the grill surface, close the lid and cook for approximately half the time stated on the package for oven preparation.

Fresh peppers can be grilled for 2 - 3 minutes for skinning purposes.

Also, great for **grilled cheese sandwiches.**

NEED HELP?

For service, repair or questions regarding your appliance, please call the service center in the country you purchased your product. DO NOT return the product to the manufacturer. Take the product to an authorized service center.

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

(Does not apply to Mexico, the United States or Canada)

What does the warranty cover?

- Any defect in materials or workmanship. Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

How long is the warranty valid?

- For two years after the date of original purchase.

How can you get service?

- Save your original proof of purchase.
- Please contact an authorized service center

What is not covered under this warranty?:

- Products used under abnormal conditions
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been altered in any way
- Damage caused by commercial use
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items packed with the product
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the product
- Consequential or incidental damages

Warranty

(Applies only to Mexico)

How long does the coverage last?

Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V., warrants this product for 2 years after the original date of purchase.

What does the warranty cover?

This warranty covers any defects in parts, components and workmanship for this product.

Requirements to validate the warranty

In order to validate your warranty you must bring your stamped proof of purchase to an authorized service center. If not available, you may submit the original purchase receipt.

Where can I validate the warranty?

You may call our toll free number, 01 800 714 2503, to locate an authorized service center near you where you will be able to find parts, components, consumables and accessories.

Procedure to validate the warranty

Visit an authorized service center with the product and the stamped warranty document or the original purchase receipt. All defective parts or components will be replaced free of charge. This warranty includes transportation costs based on delivery within Applica's service network.

Exceptions

This warranty is not valid when:

A) The product has been used under abnormal conditions.

B) The product has not been used in accordance with the instruction manual provided.

C) The product has been altered or repaired by personnel not authorized by Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.

Note: Parts, components, consumables and accessories are available in authorized service centers. This warranty includes transportation costs based on delivery within Applica's service network.

GEORGE FOREMAN®

ESTA ES SU GARANTÍA
CONSERVELA



POLÍTICA DE GARANTÍA

(Válida sólo para Colombia)

Línea gratuita de servicio al cliente 01800 7001870

Ref.: ______________________ Fecha de Compra ______________________

Garantía Global de 2 Años

Applica®, Representante de ELECTRODOMÉSTICOS GEORGE FOREMAN® Garantiza: La reparación o reemplazo de cualquier componente o parte que afecte el buen funcionamieno del producto especificado durante el período de dos (2) años, contados a partir de la fecha de la factura de compra, siempre y cuando el defecto sea imputable a los materiales, partes o mano de obra empleados en el proceso de fabricación, sin recargo por reparación al cliente y con apego a las condiciones establedas en este Certificado de Garantía.

CONDICIONES PARA HACER EFECTIVA SU GARANTÍA

- Conserve este Certificado de Garantía y presentelo con copia de factura de Compra.
- La fecha de la Factura de Compra, define el tiempo a partir del cual esta vigente la Garantía del Producto.
- En la Factura de Compra y en el Certificado de Garantía debe estar claramente especiado el modelo del producto, la fecha de compra, el nombre del cliente y su número telefónico.

UNA GARANTÍA SE INVALIDA CUANDO OCURRE ALGUNA DE ESTAS CIRCUNSTANCIAS

- Documentos (Factura de Compra y Certificado de Garantía) incompletos y/o con datos incorrectos o que no concuerden.
- Producto desermado y/o reparado por persona no autorizada.
- Uso de un voltaje diferente al de su funcionamiento normal establecido en el manual, empaque y/o placas de especificaciones del producto.
- Cuando la falla es originada por el mal uso, maltrato, instalación defectuosa, impericia, imprudencia del usuario o es utilizado para fines no domésticos.
- Los productos GEORGE FOREMAN® son fabricados para uso en hogar, por lo que su uso en aplicaciones comerciales tales como fabricación artesanal, oficinas, conserjerias, restaurantes, hoteles, etc., deja sin efecto la Garantía.
- Tanto las piezas rotas y quebradas así como aquellas que se desgastan por el uso regular del producto tales como cuchillas, aspas, mangos, antiadherentes de las zapatas, carbones,etc., NO están protegidos por esta Garantía.

CENTROS DE SERVICIO TÉCNICO CORPORATIVO PLINARES LTDA,

Avenida Quito No. 88A-09 Tels.: 610 1604 / 533 4680 Bogotá, D.C.

HORARIO DE ATENCIÓN

Lunes a Viernes: 8:30 a.m. a 5:00 p.m. / Sábado: 9:00 a.m. a 12:30 p.m.

CENTRO DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO

Si en su ciudad no existe Servicio Técnico autorizado por APPLICA DE COLOMBIA, llamar sin costo a nuestra línea de Servicio al Cliente: 01800 7001870.

CENTROS DE SERVICIO DE COLOMBIA

BOGOTA

PLINARES
Avenida carrera 30 # 88ª-09
Teléfono: 610 16 04-2570932
Fax: 6109876
Contacto: Pedro Linares/Emilse Daza

BARRANQUILLA

REPUESTOS Y SERVICIOS C & M
Calle 70 No. 45-29
Teléfono: 356 40 10- 3688929
Fax: 356 40 80 – 368 4624
Contacto: Marisol Lizarazo Pabn
Email: cymservirepuestos@hotmail.com

MEDELLIN

SOLUTECNIC
Carrera 51 (Bolívar) No 40-59
Teléfono: 3810118 / 2326142
Fax: 2623337
Contacto: Martha Jaramillo
Email: solutecnictyd@yahoo.es

Applica®
Applica Consumer Products, Inc.

GEORGE FOREMAN®

CERTIFICADO DE GARANTÍA

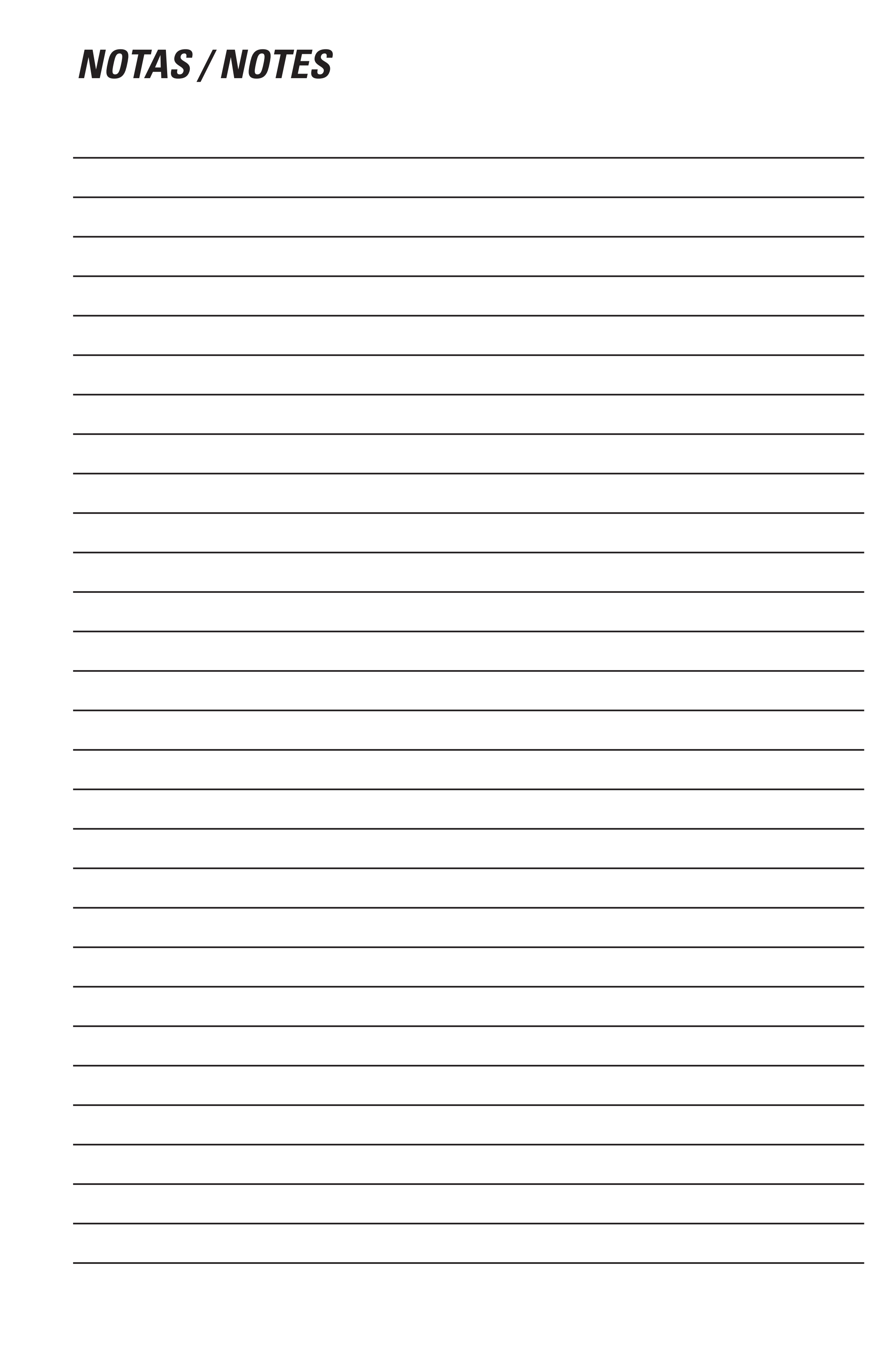
Nombre: ______________________________

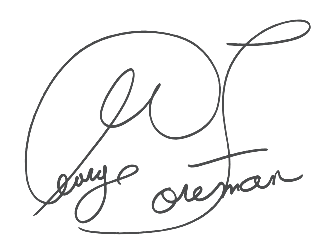
C.C. No.: ______________________ Tel.: ______________________

Dirección: ______________________ Depto: ______________________

Ciudad: ______________________________

Vendido en: ______________________


NOTAS / NOTES



Date Code

120 V~ 60 Hz 760 W

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Importado por:
APPLICA MANUFACTURING, S. DE R. L. DE C. V.
Presidente Mazaryk No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO
Teléfono: (55) 5263-9900

Del interior marque sin costo
01 (800) 714 2503

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China



R12007/8-3-35S/E